Rocznik XI. Lwów 20 lipca 1898. Nr. 13.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Odpowiedzialny redaktor: **Wiktor Syniewski**, asystent Szkoły Politechn.

O działaniu węgla

przy oczyszczaniu spirytusu.

(Dokończenie).

W dalszym ciągu swej pracy nad działaniem węgla przy oczyszczaniu spirytusu wykonał prof. Glasenapp kilka szeregów doświadczeń na próbkach spirytusu, otrzymanych z bateryj filtrowych kilku ryskich rafineryj, („Bonawentura" pod Rygą, Balka w Rydze i i.). Wszystkie te doświadczenia potwierdziły wyniki pierwszego doświadczenia oraz wydały niektóre całkiem nowe i niespodziewane wyniki.

Z badań swoich wyciąga Glasenapp następujące wnioski dla teoryi i praktyki:

1. Węgiel działa przeważnie chemicznie, zamieniając małą część alkoholu etylowego i alkoholów olejków fuzlowych przy pomocy zaabsorbowanego tlenu powietrznego najprzód na aldehydy, względnie ketony, a te dalej na kwasy; te ostatnie tworzą z alkoholami po części estry, które swoim smakiem i zapachem nadają filtrowanemu spirytusowi delikatność i tworzą właściwy bukiet wódki, który nieprzyjemny smak i zapach przeszłych podczas filtrowania fuzlów łagodzi i po części zakrywa.

2. Zawartość aldehydu filtrowanej wódki jest mało co większa aniżeli niefiltrowanego spirytusu, jeżeli tenże był ubogi w aldehyd; w bogatych w aldehyd surówkach przyczynia się filtrowanie do zmniejszenia ilości aldehydu w filtracie. Niema przeto powodu nazywać chemiczne działanie węgla niekorzystnem; jest ono przeciwnie dodatnie wskutek tworzenia delikatnych i przyjemnych w smaku ciał zapachowych.

3. Przez wyparzanie zużytego już węgla otrzymana wódka różni się od pierwotnej surówki tylko większą zawartością estrów aldehydów, podczas gdy zawartość olejków fuzlowych jest w przybliżeniu ta sama lub nieznacznie tylko większa.

4. Węgiel nie działa wcale albo tylko bardzo słabo absorbująco na olejki fuzlowe surowej wódki, natomiast więcej na te produkty, które powstały wskutek utlenienia, mianowicie aldehydy i estry.

5. Z tego powodu nie można mówić, jak to zwykle się dzieje, o oczyszczaniu wódek „od fuzlu" za pomocą węgla; przy filtrowaniu przez węgiel rozchodzi się właściwie o zmianę smaku wskutek działania chemicznego.

6. Jest niewłaściwem wypędzać przed filtrowaniem powietrze z węgla za pomocą pary, gdyż przecenia się tworzenie się aldehydów w węglu i temu ostatniemu właśnie ujmuje jego najskuteczniejszy składnik. Zupełnie przeciwnie byłoby wskazane węgiel po każdej regeneracyi zwłaszcza za pomocą przegrzanej pary uczynić dzielniejszym przez przepędzenie przez niego strumienia suchego powietrza.

7. Ponieważ można przypuścić, że utlenienie, względnie tworzenie się estrów będzie się energiczniej odbywać przy wyższej temperaturze, należałoby spróbować filtrowanie spirytusu w granicach wyższych temperatur.

8. Przy rektyfikacyi, następującej po filtrowaniu, zostają ciała bukietowe, wytworzone podczas filtrowania, wydzielone aż do nieznacznych resztek i przechodzą częścią do przedpędu, częścią do olejków fuzlowych. Jeżeli się filtrowany i rektyfikowany spirytus (Feinsprit) w postaci wódki poddaje ponownemu filtrowaniu przez węgiel, jak to się często dzieje przy wyrobie najdelikatniejszych wódek, to uzyskane wydelikacenie smaku tychże polega znowu na tworzeniu się estrów, a więc na chemicznem działaniu węgla, gdyż absorbujące jego dzia-

łanie nie może się w rektyfikowanym spirytusie objawić.

Pierwsze filtrowanie mogłoby być zupełnie zaniechane i zastąpione filtrowaniem po rektyfikacyi, co się w Rossyi po części też praktykuje.

9. Jak dla piwa, tak też dla jakości rektyfikowanych i przez węgiel filtrowanych spirytusów względnie wódek niema bezwzględnej miary; rozstrzyga tu smak. Najlepiej rektyfikowany spirytus, filtrowany przez węgiel jako wódka, może według sposobu Rösego okazać takie zwiększenie warstwy chloroformu, że możnaby go jako spirytus surowy kwalifikować, pomimo niezaprzeczonego wydalikacenia smaku.

10. Nie ma nadziei, aby można było otrzymać najdelikatniejsze gatunki spirytusu tylko przy pomocy rektyfikacyi surówki, gdyż przytem jest wykluczone tworzenie się składników bukietowych; chyba że surówka zawierałaby już estry.

11. Opierając się na spostrzeżeniu, że rektyfikowana i powtórnie przez węgiel filtrowana wódka zawiera drobne ilości aldehydu i węglanu potasowego, uważano to jako właściwy skutek filtrowania i zaproponowano dodawanie do najdelikatniejszych wódek odpowiednich ilości powyższych ciał. Że tu rozchodzi się tylko o proces drugorzędny i że propozycya powyższa żadnego dodatniego rezultatu wydać nie może, nie potrzeba dowodzić.

Napoje wyskokowe

(Codex alimentarius Austriacus)

skreślił: **Wilhelm Wang**
chem. technolog.

Specyalna komisya ma obecnie we Wiedniu zadanie ułożenia, że się tak wyrażę, kodeksu dla środków spożywczych

Uchwalone prawa są ogłaszane pod nazwą „Codex alimentarius Austriacus" w czasopiśmie fachowem obecnie we Wiedniu wychodzącym: „Österreichische Chemiker-Zeitung".

W czwartym numerze powyższego czasopisma rozdział IV kodeksu traktuje o napojach alkoholowych.

Rzecz ta była referowana przez Dr. Norb. Lorenza R. v. Liburnau i na posiedzeniach komisyi w dniach 18/4 i 25/4 b. r. przez komisyę zatwierdzona w zarysach, jak poniżej przedstawię.

Przy każdym poszczególnym rodzaju napoju podana jest definicya, charakterystyczne znamiona, sposób badania oraz wymienione są dozwolone i niedozwolone przyprawy przy sporządzaniu tegoż.

I. Spirytus

Definicya.

Do sporządzania napojów wyskokowych lub też jako dodatek do pokarmów powinien być używany tylko „spirytus" o następujących własnościach:

Powinien być rafinowany, zawierać przynajmniej 80% procentów objętościowych wyskoku etylowego, a najwyżej 0·1% procentu „niedogonu" — na 100 cz. objętościowe absolutnego alkoholu obliczonego, nie powinien okazywać śladów aldehydu.

Znamiona charakterystyczne:

Spirytus taki jest przeźroczysty, nie okazuje zamącenia nawet po zmieszaniu z pięciokrotną ilością wody — ma czysto alkoholowy smak i zapach, a po odparowaniu nie pozostawia żadnej pozostałości.

Przez dłuższe leżenie w beczkach, spirytus może się nieco zabarwić na żółto wskutek rozpuszczenia ciał wyciągowych drzewa.

Spirytus zapalony pali się płomieniem nie świecącym — prawie bezbarwnym.

Badanie.

Oznacza się w spirytusie ciężar gatunkowy, zawartość alkoholu, bada się na pozostałość po odparowaniu, na kwasy, aldehyd, furfurol, wyższe alkohole, estry i na to, czy spirytus nie jest zadany środkami zakażającymi.

Sposoby badania celem wykrycia tych związków, które przyjęte zostały przez stacye doświadczalne podam osobno - z tych szczególnie dla kierowników gorzelń ważne jest oznaczenie niedogonu w spirytusie, które podam w artykule pod tytułem: „Oznaczenie niedogonu w spirytusie".

II. Spirytualia.

(Wódki do picia i likiery).

Spirytualia są to napoje alkoholowe, zawierające przynajmniej 20% alkoholu. Alkohol ten cały lub przynajmniej część jego musi pochodzić z procesu destylacyi.

Spirytualia, okazujące mniej aniżeli 20% alkoholu etylowego, należy uważać za rozwodnione.

Rozróżnia się dwa rodzaje spirytualiów.

a) Naturalne spirytualia (wódki naturalne),

b) Sztuczne spirytualia (wódki sztuczne lub zaprawione).

Definicya.

Wódki naturalne są to spirytualia, otrzymane przez proces destylacyi z odfermentowanych soków roślinnych lub z odfermentowanych zacierów, zawierające najmniej 20% alkoholu.

Wódki mają właściwy im przyjemny zapach, który pochodzi od płodów, użytych do wyrobu wódki; ma on przyczynę w istnieniu wyższych alkoholów, estrów, olejków eterycznych lub też innych lotnych, aromatycznych związków.

Charakterystyczne znamiona:

Normalna zawartość alkoholu chwieje się u poszczególnych wódek w granicach oznaczonych, odrębnych dla każdego poszczególnego napoju.

Wódki naturalne mogą być zadane:

1) czystym spirytusem o dowolnej sile lub też nawet i wodą,

2) albo lotnymi aromatycznymi związkami, pochodącymi z płodów, użytych do wyrobu wódek poszczególnych — jednakowoż tylko w tej ilości, żeby przez to właściwy naturalny smak i inne własności nie wiele się zmieniły.

Wódki naturalne, zadane środkami pod 1. wymienionymi, zowią się „wódkami naturalnemi rozcienczonemi", zaś środkami pod 2. wymienionymi nazywają się „wódkami naturalnemi naśladowanemi".

W razie, jeżeli środki dodawane są w znaczniejszej ilości, wówczas wódka traci na właściwościach wódki naturalnej i właściwie zaliczyć ją należy do wódek naśladowanych.

Pozostałość sucha we wódkach naturalnych może wynosić najwyżej 1 gr. na 100 cm.^{3}; tylko rum i koniak mogą pozostawiać najwyżej 2% pozostałości — jednakowoż z tego przynajmniej 1% powinien być cukier.

Barwa wódek naturalnych może pochodzić tylko od ciał wyciągowych beczek, w których wódki spoczywają, lub z małych dodatków ekstraktów płodów, użytych do fabrykacyi lub też ze zaprawienia karamelem.

Jeżeli wódki naturalne mają więcej aniżeli 1% pozostałości suchej, a rum i koniak więcej aniżeli 2%, w takim razie nie mogą być uważane za naturalne tylko „zaprawione".

Wódki naturalne zawierają dość znaczne ilości alkoholów wyższych — jednakowoż ilość ich nie może przekroczyć 1% odnosząc to do 100 części objętościowych absolutnego wyskoku etylowego.

Z ważniejszych wódek naturalnych zasługują na wzmiankę

Koniak z wina naturalnego lub z odfermentowanego zacieru winogron.

Rum, z soku trzciny cukrowej lub z melassy trzciny cukrowej.

Arak, z ryżu z dodaniem innych ciał fermentujących.

Nordhauseńska, wódka ze żyta.

Whisky, ze żyta, jęczmienia, lub z kukurudzy.

Genewska, ze żyta.

Śliwowica, z rozmaitych gatunków śliwek.

Czereśniówka, z czereśni.

Wiśniówka, z wiśni.

Maraschino, z rozmaitych gatunków czereśni i wiśni.

Encian, z korzeni rośliny Gentiana lutea, lub Gentiana pannonica.

Jałowcówka, z jałowca — zwana też Kronawetter, Borowiczka, Gin.

Treber, z wytłoczyn winnych lub z drożdży winnych.

Owocówka, z jabłek i gruszek.

Nadto w niektórych miejscowościach używają też następujących owoców na wyrób wódek: Jarzębinę, dereń, maliny, poziomki, czernice, agrest, pożyczki, brzoskwinie, pomarańcze, figi, ananasy.

W kodeksie nie ma wzmianki o wódce „miodowa“, którą w Galicyi wyrabiają w niektórych gorzelniach kociołkowych, opodatkowanych wedle wydatności przyrządu do pędzenia.

Wódkę tę wyrabiają izraelici specyalnie na święta wielkanocne (pejsach) w czasie których wolno im tylko pić śliwowicę i miodówkę.

Z najważniejszych wódek naturalnych w kodeksie omawianych są następujące:

I. Koniak.

Oprócz Francyi wyrabiają też koniak w Austryi (szczególnie w Czechach), w Niemczech, we Włoszech, Kalifornii i w innych też krajach trudniących się uprawą wina. Zdarza się często, że koniak w tych krajach sporządzony raczej zasługuje na nazwę jego niż koniak, sprowadzany z prowincyi francuskiej z nad rzeki Charente. Z Francyi przychdzi bowiem koniak często mocno rozcienczony.

Koniak, zawierający mniej aniżeli 40% alkoholu, powinien uchodzić jako mający małą wartość, wyjąwszy jeżeli są dowody, że jest już bardzo stary.

Koniak powinien mieć następujące właściwości:

Zawartość kwasu, obliczona na kwas octowy, nie powinna przekraczać 0·1 gr. na 100 cm³, dalej zawartość ekstraktu nie wyżej jak 2 gr. na 100 cm³, a zawartość niedogonu nie więcej jak 1% objętościowy, odnosząc to do 100 części objętościowych absolutnego alkoholu etylowego.

(C d. n.)

O pośrednictwie przy szukaniu posad.

Szukanie posady należy, moim zdaniem, do jednej z najbardziej przykrej i często bardzo denerwującej czynności, jakiej gorzelnik od czasu do czasu pomimo woli oddawać się musi. Niestety niewielu mamy szczęśliwych kolegów, którzy dłużej siedzą na jednej i tej samej posadzie. Zawód nasz przynosi już to ze sobą, że trzeba być przygotowanym na ciągłą wędrówkę, na bardzo częste szukanie posad. Dlatego też pośrednictwo w wyszukiwaniu posad jest przez nas bardzo mile widziane. pośrednik bowiem zaoszczędza nam wiele kłopotów i, co ważniejsza, kosztów. Pośrednictwo przeto było, jest i, zdaje się, będzie, jest bowiem konieczne.

Jeżeli się godzimy na to, że pośrednictwo być musi, nie ma to jeszcze znaczyć, że musi ono pozostać takiem, jakiem jest dotychczas, a zwłaszcza pośrednictwo t. zw. „biur informacyjnych“, zakładanych w celach zysku, a więc tem samem już bardziej na swój interes baczących, aniżeli na interes tych, pomiędzy którymi chcą pośredniczyć. Pośrednictwo dotychczasowe pomiędzy gorzelnikiem, a właścicielem gorzelni pozostawiało wiele do życzenia i właśnie wadliwości te zniewalają mnie do proszenia redakcyi naszego „Gorzelnika“ o gościnność dla niniejszego pisma, a to tembardziej, że chciałbym, aby ono doszło do wiadomości ogółu członków naszego Towarzystwa na Walnem Zgromadzeniu. Na tem zgromadzeniu bowiem powinnoby się ustalić sposób pośrednictwa, jakiby powinien być zachowany w naszem towarzystwie, sądzę bowiem, że nasze towarzystwo przedewszystkiem powinnoby się zająć należytem uregulowaniem tej kwestyi.

Jestem gorzelnikiem samoistnym od lat kilkunastu, a i przedtem byłem już w prywatnej służbie i mam pewne doświadczenie w wyszukiwaniu sobie posad. Pracowałem przez szereg lat w rozmaitych okolicach Niemiec i miałem przytem dość sposobności do zapoznania się ze sposobami pośrednictwa w Niemczech tak w naszym zawodzie jak też w zawodach naszemu pokrewnych (rolnicze, piwowarskie, młynarskie etc).

Pomimo większej ilości szukających posady jest tam znalezienie jej o wiele łatwiejsze i szybsze, a przytem, co najważniejsza, ma tam pracownik łatwą możność wyszukania sobie odpowiedniej posady, pracodawca zaś szybko może sobie wynaleźć takiego właśnie pracownika, jaki mu się zdaje być najodpowiedniejszy.

Nie będę się tu rozwodzić nad rozmaitymi sposobami pośrednictwa, jakie zachowują w rozmaitych niemieckich towarzy-

stwach fachowych, zanadto dużo zabrałoby to „Gorzelnikowi“ miejsca, a czytelnikowi czasu, pozwolę sobie tutaj w zarysie sformułować sposób, jakiegoby należało się chwycić przy pośredniczeniu pomiędzy szukającymi posad gorzelnikami a właścicielami gorzelń, szukającymi odpowiednich gorzelników.

System polecania pracowników, moim zdaniem, dawno się przeżył, ażeby bowiem mógł być należycie przestrzegany, musi polecający komitet, czy wydział lub inna zbiorowa albo pojedyncza osoba rzeczywiście odpowiadać swemu zadaniu i polecać tylko polecenia godnych. Ażeby zaś to można było wykonać musiałby polecający znać poleconego nieco bliżej i lepiej, aniżeli znać może zwykłego członka towarzystwa, którego nieraz nawet się nie widziało.

Nie można przeto uniknąć tego, że się czasami na jakąś posadę poleci kogoś nieodpowiedniego, czego następstwem jest utrata zaufania, jakie ewentualnie pracodawca miał do tego, który pracownika polecał.

Drugą niedogodnością przy polecaniu pracowników jest to, że nie można na jedną posadę polecić dwóch lub więcej pracowników. Stąd wynikają zawsze kwasy pomiędzy polecającym, a niepoleconymi, które często są nieuzasadnione, lecz czasem mają racyę bytu, jeżeli polecony okaże się mniej godny, aniżeli byli ci, którzy z tego powodu, że nie byli dobrze znani, nie zostali poleceni.

Te i tym podobne przyczyny, które z czasem niesłusznie zidentyfikowano z protekcyą, uczyniły to, że system polecania przy wyszukiwaniu posad został zdyskredytowany, a zyskał na zaufaniu system „wolnego wyboru“.

Według tego ostatniego systemu należałoby, moim zdaniem, zorganizować u nas pośrednictwo pomiędzy szukającym pracy gorzelnikiem, a właścicielem gorzelni, ten system bowiem, jakkolwiek nie bez wad, może zaprowadzić łatwiejsze wynalezienie odpowiedniej posady bez zwalania na kogokolwiek jakiejś odpowiedzialności; system ten potrafi skutecznie usunąć skargi na jakąś protekcyę, sam w sobie bowiem żadnej protekcyi nie dopuszcza.

Zasadą powinno być, aby w łonie towarzystwa wyszukiwanie posad było bezpłatne, o tyle że ponad zwrot kosztów (portorya, druki etc.), jakieby towarzystwo z tego tytułu ponosiło, nie należałoby żadnej należytości uiszczać.

Ponieważ zasadą jest, aby do towarzystwa dopuszczać tylko osoby prawego charakteru i nienagannego prowadzenia się, posiadające dostateczne wiadomości fachowe, powinni wszyscy członkowie, jako tacy mieć równe prawa z naszego punktu widzenia do ewentualnie wolnych posad, a wszelkie kwalifikowanie siebie samych w łonie towarzystwa powinnoby być zaniechane. Wybór powinniśmy pozostawić tym, którzy są tu najbardziej interesowani t. j. właścicielom gorzelń.

Należałoby ustanowić jakiś organ, któryby musiał wszystkie zgłoszenia o gorzelników jak również zgłoszenia o posady po porządku rejestrować. Przy zgłoszeniu o gorzelnika należałoby uprosić właściciela o podanie wszelkich warunków, jakie są złączone z posadą, od gorzelników zaś należałoby wymagać wymienienia wszelkich bliższych szczegółów, mogących wpłynąć na wybór przez właściciela.

Według tych zgłoszeń należałoby wygotowywać wykazy, któreby interesowani za pewną mierną opłatą (zwrot kosztów) dostawali regularnie w zamkniętych kopertach. Niezależnie od tego, należałoby wszystkie zgłoszenia tak o posady jak też o gorzelników umieszczać w naszem pismie, chociażby bez wymieniania nazwisk gorzelników jak też nazw gorzelni, poszukujących pracowników, a to w tym celu, aby wszyscy członkowie mieli kontrolę, czy rzeczywiście wszystkie wykazy zostały im doręczone. Sądzę, że nie przysporzyłoby to administracyi naszego „Gorzelnika“ wiele pracy, gdyby właśnie jej poruczono wygotowywanie wykazów, gdyż i tak musiałaby się zająć ogłaszaniem posad w naszem pismie.

Sądzę również, że „Gorzelnik“ umieszczałby takie ogłoszenia bezpłatnie, aby szukającym posady, osiąganie tejże jak najbardziej ułatwić.

**

Przy takim sposobie pośrednictwa, mieliby wszyscy członkowie towarzystwa pewność, że będą mogli o wszelkie wolne posady kompetować, właściciele gorzelń zaś mieliby pewną gwarancyę, że przy przyjmowaniu gorzelnika z pomiędzy członków towarzystwa nie otrzymają pracownika wątpliwego charakteru i wątpliwych wiadomości fachowych.

Podając powyższy projekt do rozważenia kolegów proszę o wybaczenie, że podpisuję się pseudonimem; czynię to w tym jedynie celu, aby rzecz sama była rozważana jako taka, bez wciągania do dyskusyi osoby wnioskodawcy.

Interesowany.

Przyczynek do wiadomości o ferment. alkoholowej bez udziału komórek drożdżowych.

Odkrycie zymazy przez Buchnera spotkało się w świecie naukowym z rozmaitymi zarzutami i powątpiewaniami. Pomiędzy innemi dało powód do takiego powątpiewania zjawisko, że sok drożdżowy po przefiltrowaniu przez filtr okrzemkowy Berkefeldta okazuje znaczne zmniejszenie swej siły fermentacyjnej. Przypuszczano, że to zmniejszenie się siły fermentacyjnej soku drożdżowego polega na tem, że w nieprzefiltrowanym soku drożdżowym znajdujące się komórki drożdżowe, zostają zatrzymane przez filtr i oczywiście, w takim soku w skutek braku tych komórek musi się objawić zmniejszenie się siły fermentacyjnej. Przypuszczenie to można było zbić tylko takiem doświadczeniem, któreby okazało, o ile mała ilość komórek drożdżowych, znajdująca się w nieprzefiltrowanym soku drożdżowym, może wpływać na objawy fermentacyjne, wywołane przez sok.

Celem rozstrzygnięcia tej kwestyi poruczył prof. Delbrück w berlińskiej stacyi doświadczalnej dla przemysłu fermentacyjnego H. Langemu, pracownikowi tej stacyi, wykonanie odnośnych doświadczeń eksperymentalnych. O wynikach swoich doświadczeń zdaje Lange sprawę w Nr. 30 czasopisma „Zeitschr. f. Spir. Ind" z b. r.

Przez liczenie mikroskopowe stwierdzono najprzód ilość komórek drożdżowych, znajdujących się w świeżym soku drożdżowym; okazało się, że przy uwzględnieniu przeciętnego ciężaru jednej komórki drożdżowej (według Haydućka, Ztschr. f. Sp. Ind. 1880) ilość komórek, znajdujących się w 100 cc. przez bibułę przefiltrowanego soku, ważyła 0,009 gr. Aby się przekonać, czy ta ilość wystarcza lub nie do wywołania objawów fermentacyjnych w gęstych roztworach cukru, odstawiono do fermentacyi roztwory cukru rozmaitej koncentracyi z różnemi ilościami drożdży.

Dodawano dolne drożdże (R) z berlińskiego browaru doświadczalnego, drożdże prasowane instytutu dla przemysłu fermentacyjnego, rasę V, jakoteż drożdże gorzelniane rasy II.

Nadmienić tu należy, że z tych trzech gatunków drożdży udało się otrzymać skuteczny sok drożdżowy.

Używana w poniżej przytoczonych doświadczeniach ilość drożdży w najmniejszej nawet dawce 0·1% przewyższa znajdającą się w soku drożdżowym ilość drożdży dziesięciokrotnie.

I. doświadczenie
30 procentowy roztwór cukru trzcinowego (400 cc. zadany przy 15° R.

Dod. drożdży	ubytek kwasu węglowego	drożdżami dolnemi	prasow.	II. rasy
0·1%	po 24 godzinach	0,15	0,1	0,15
	„ 8 dniach	0,6	2,2	1,65
0·5%	„ 24 godzinach	1,5	1,5	1,55
	„ 8 dniach	5,2	6,2	6,1
1,0%	„ 24 godzinach	3,98	3.3	3,05
	„ 8 dniach	10,6	11,5	12,05
2·5%	„ 24 godzinach	9,6	8,2	8,9
	„ 8 dniach	27,4	25,1	25,3

II. doświadczenie.
40 procentowy roztwór cukru trzcinowego (400 cc) przy 15° R. zadany.

Dod. drożdży	ubytek kwasu węglowego	drożdżami dolnemi	prasow.	II. rasy
0,1%	po 24 godzinach	0	0,15	0,15
	„ 8 dniach	0,15	0,8	1,05
0·5%	„ 24 godzinach	1,1	1,0	0,95
	„ 8 dniach	2,8	6,4	5,4
1,0%	„ 24 godzinach	2,3	3,65	3,85
	„ 8 dniach	7,0	11,25	11,50
2·5%	„ 24 godzinach	4,5	10,35	9,45
	„ 8 dniach	20,1	23,65	20,70

III doświadczenie.
50 procentowy roztwór cukru trzcinowego 400 cc) zadany przy 15° R.

Dod. drożdży	ubytek kwasu węglowego	drożdżami dolnemi	prasow.	II.rasy
0,1%	po 24 godzinach	0	0,15	0,1
	„ 8 dniach	0 05	0,8	0,5
0,5%	„ 25 godzinach	0	0,15	0,15
	„ 8 dniach	0,7	3,9	3,05
1,0%	„ 24 godzinach	0,1	0,2	0,15
	„ 8 dniach	2,8	7,1	5,8
2·5%	po 24 godzinach	0,2	0,8	0,5
	„ 8 dniach	5 8	10,7	9,7

IV doświadczenie.
60 procentowy roztwór cukru trzcinowego (400 cc) zadany przy 15° R

Dod. drożdży	ubytek kwasu węgiowego	drożdżami dolnemi	przsow.	II.rasy
0,1%	„ 24 godzinach	0	0,1	0
	„ 8 dniach	0	0.4	0
0,5%	„ 24 godzinach	0	0,8	0
	„ 8 dniach	0	1,4	0,4
1,0%	„ 24 godzinach	0	1,6	0
	„ 8 dniach	0	2,3	0,8
2·5%	„ 24 godzinach	0	2,1	0,1
	„ 8 dniach	0	3,0	1,0

Z powyższych doświadczeń wynika, że więcej aniżeli dziesięć razy tak wielka ilość drożdży, jaka się znajduje w soku drożdżowym, nie jest w stanie wywołać w skoncentrowanych płynach cukrowych nawet w przybliżeniu tak żywą fermentacyę jak sok drożdżowy. Komórki drożdżowe, znajdujące się w dwa razy przez bibułę filtrowanym soku drożdżowym nie mają żadnego wpływu na fermentacyę, która rozpoczyna się już w kilka minut po zmieszaniu soku z roztworem cukru.

Stopień koncentracyi roztworów cukrowych, przy którym drożdże przestają objawiać czynność fermentacyjną, jest, jak okazują powyższe doświadczenia, dla rozmaitych gatunków drożdży rozmaity. Tem, zdaje się, można sobie wytłumaczyć te różnice, jakie w literaturze gorzelniczej napotykamy co do siły fermentacyjnej drożdży w bardzo skoncentrowanych roztworach cukru. Tak n. p. podaje A. Mayer, że już w 30 procentowych roztworach cukru trzcinowego nie okazują drożdże czynności fermentacyjnej ani też nie pączkują. Delbrück zaś i Hayduck (Ztschr f. Sp. Ind. 1881) podają, że drożdże prasowane fermentują jeszcze w 68 procentowych roztworach cukru.

Do powyższych doświadczeń używane trzy rasy drożdży przerobiono też według metody Buchnera na sok drożdżowy. Postępowano przytem w sposób następujący:

1 klgr. drożdży przepłukano wodą przez 24 godzinne pozostawienie ich z wodą, odprasowano należycie, zmieszano następnie z 1 klgr. piasku i 200 gr. ziemi okrzemkowej i przesiano jeszcze przez sito celem należytego przemieszania. Masę tę rozcierano teraz w odpowiednim aparacie; masa ta w końcu zupełnie zwilgotniała i poczęła się zbijać w mokre bryły.

Gdy to zbijanie się masy nastąpiło, przestano ją rozcierać. Ciało powstałe wygnieciono z 50 cc. wody, włożono w płótno filtrowe, zawinięto i poddano je w hydraulicznej prasie ciśnieniu 500 atmosfer. Odpływający podczas tej operacyi sok chwyta się w podstawione sterylizowane, i lodem chłodzone naczynie. Po dwugodzinnem prasowaniu otrzymano około 300 cc. soku. Pozostałe wytłoczyny rozbito, zmieszano z 100 cc wody i poddano ponownemu prasowaniu, przyczem otrzymano znowu około 140 cc. soku. Tak otrzymany sok, przefiltrowany dwa razy przez filtr papierowy, wzbudzał we wszystkich trzech wypadkach fermentacyę w 37 procentowym roztworze cukru trzcinowego.

Korespondencya.

Z Wileńskiej gub. w lipcu 1898.

U nas w gubernii wileńskiej i wielu innych zachodnich w Cesarstwie niezbyt świetnie zapowiadają się sprawy monopolowe, a nawet, można powiedzieć, niepomyślnie.

Wielką ilość nowo pobudowanych skarbowych składów w powiatowych miastach jak również wódczanych sklepów monopolowych zwijają; niektóre już zostały zniesione z powodu małej korzyści, jakie daje w tych okolicach kraju monopol. W niektórych miejscowościach zaledwie mogą opłacić znaczny i świetnie uposażony etat funkcyonaryuszów akcyzy. Nawiasem powiedziawszy w żadnem ministeryum nie opłacają swoich funkcyonaryuszów

tak hojnie jak w ministeryum finansów, co dla nas gorzelników nie jest złem. Naczelnik akcyzy podał za rok 96/97 cenę za wiadro okowity o 40° z dostawą na miejsce przeznaczenia 55 kop., za rok 97/98 kop 58, a na r. 98/99 poprzysełał właścicielom gorzelń kontrakty do podpisu, że zobowiązują się dostawić tyle to a tyle stopni po cenie, jaką poda w przyszłości Na naszą gorzelnię przypada z górą trzysta tysięcy stopni, lecz po jakiej cenie, to jest dla nas zagadką. Resztę spirytusu ponad zakontraktowaną ilość odprawia się do tych gubernij, w których nie ma jeszcze monopolu.

Kartofle w tym roku miejscami niezłe rokują nadzieje, w naszym jednakowoż majątku będą nieszczególne, reszta urodzajów przedstawia się bardzo obiecująco, zwłaszcza oziminy. W majątku naszym niewypędzono nawet dość ograniczonej, bo zaledwie sześćset tysięcy stopni wynoszącej normy, a to z powodu nieurodzaju kartofli dwóch ostatnich lat. Kartofle miały u nas w ubiegłej kampanii 18·4—18·5% skrobii, pomimo to, dzięki Bogu, miałem przeciętnie dobre wydatki.

Prowadzę drożdże czysto zacierowe, lecz nie mogę dojść do zbadania w nich przyczyn jednege błędu. Gdy mianowicie mają od 2·6 do 3° kwasu, zlewam je przy temparaturze 15° R; po osiągnięciu temperatury 24° R. t. j. po ogrzaniu się o 9 stopni przestają robić i wydają się zupełnie martwemi.

Odfermentowanie kadzi dochodziło do 0·7 do 1·6°.

Upraszam niniejszem kolegów o łaskawą poradą w „Gorzelniku", jakie powinienem przedsięwziąść środki dla zapobieżenia osadzaniu się kamienia w kotle parowym Mam rurowy kocioł parowy, zawierający 62 rur płomiennyoh. co trzy miesiące leję do niego podczas kampanii środek zwany „iloitem", (czarny jakiś płyn), który po części tylko pomaga. Pomiędzy rurami atoli pozostaje kamień. którego w żaden sposób ani odbić ani też odskrobać nie mogę.

Za łaskawą poradę z góry dziękuję.

Z. Topolski.

Część ekonomiczna.

Ankieta praskiej izby handl.-przemysłowej,

zwołana celem stwierdzenia przyczyn upadku przemysłu w Austryi i obmyślenia środków zaradczych.

Ankieta ta, o której swego czasu wspominaliśmy, odbyła swe posiedzenia w dniach 14—19 marca b. r. Stenograficzny protokół z posiedzeń ankiety ukazał się przed tygodniem w druku i zawiera nadzwyczaj ciekawy przyczynek do martyrologii przemysłu w Austryi.

Wszyscy członkowie ankiety, a było ich przeszło stu, sami przemysłowcy lub dyrektorowie fabryk, stwierdzili zgodnie, że główną przyczyną upadku naszego przemysłu jest mała dbałość rządu o rozwój przemysłu, niezrozumienie wprost jego potrzeb oraz przesadny fiskalizm austryacki.

Z protokółw tych chcemy wyjąć kilka ustępów, odnoszących się do przemysłu gorzelniczego, celem zapoznania naszych czytelników z zapatrywaniami panów fabrykantów spirytusu z Czech.

Zwracaliśmy kilkakrotnie uwagę naszych czytelników na to, jak wielkie ilości spirytusu zużywają w Niemczech do celów przemysłowych i jak wiele możnaby w tym kierunku zrobić u nas w Austryi. Wyraziliśmy też przekonanie, że pomimo dobrych intencyj ustawodawcy, który, wprowadzając denaturacyę spirytusu, uznał potrzebę oddania tegoż przemysłowi bez podatku, organa rządu, przesiąknięte fiskalizmem, ducha ustawy nie odczuwają, tak, że litera ustawy pozostaje martwą, a przemysł jak walczył, tak dalej walczyć musi.

Pan Dr. Zetter, dyrektor chemicznej fabryki „Union" stwierdził w ankiecie to nieżyczliwe usposobienie rządu naszego. Pomiędzy innemi powiedział p. Zetter co następuje:

„Jedną z głównych przyczyn smutnego upadku naszej czynności przemysłowej należy przypisać duchowi — kładę nacisk na słowo „duch" — jakim rząd jest przesiąknięty w stosunku do przemysłu. Czy ten „duch" zaczyna się u dołu od żandarma, jak to jeden z wczorajszych mowców powiedział, i gubi się u góry, czy też ten „duch", który, delikatnie powiedziawszy wcale nie jest duchem opiekuńczym i mądrym, bierze swe początki u góry, gdzie umieją tak znacząco przysłuchiwać się i przyrzekać — ale tylko przyrzekać, to, moi Panowie, jest obojętne! Pewne jest tylko to, że handel i przemysł nie znajdą tej opieki, jakiej potrzebują, tam, gdzie znaleźć powinny".

Omawiając bliżej opiekę rządu, mówi Dr. Zetter w dalszym ciągu:

„Weźmy np. eter octowy. Eter octowy jest to produkt, który otrzymuje się z kwasu octowego i alkoholu; oba te ciała mamy u nas w Austryi do dyspozycyi w wielkiej ilości i równie tanio, jak w innych państwach. Eter octowy jest artykułem wielkiej konsumcyi, a zwłaszcza w sasiednich państwach na Bałkanie i na wschodzie. W nowszych czasach używają go za granicą do wyrobu bezdymnego prochu; Rumunia np. sama spotrzebowywa go rocznie przeszło 100,000 klgr., które importuje Niema nic bardziej naturalnego, jak zapewnić naszemu przemysłowi ten zbyt; pośrednio byłoby na tem zyskało nasze rolnictwo — przez spirytus i nasze gospodarstwo la-

sowe — przez kwas octowy, który otrzymuje się z drzewa. Według naszej ustawy gorzelnianej jednakowoż musimy do wyrobu eteru octowego używać opodatkowanego spirytusu, podczas, gdy inne państwa nie są tak superfiskalne i dozwalają użycie spirytusu denaturowanego do tego celu; to by jednakowoż w zasadzie nie wiele szkodziło, gdyby rząd za ten spirytus, jaki został na eter octowy zużyty, zwracał podatek konsumcyjny przy wywozie za granicę. To zdaje się być bardzo proste! Tak moi Panowie, mnie to się także zdawało tak samo proste, jak słuszne i godziwe! Zrobiono bardzo piękne podanie do wysokiego ministeryum skarbu, wyświetlono w tem podaniu wszystkie punkta, a tymczasem przygotowano wszystko, aby po uzyskaniu pozwolenia natychmiast wziąść się do roboty i puścić na targ wielką ilość towaru. To działo się przed trzema laty! Jakże się jednak ta sprawa skończyła? Nasamprzód, gdy rok upłynął bez otrzymania załatwienia, odważono się na urgens; wtedy wskazano nam Węgry, które musiano pytać — później jednak i na tych się już nie odwoływano. Dziś upłynęło już lat trzy, a nie przeczuwamy nawet — czy pytano Węgrów! Przynajmniej to powinniby nam byli powiedzieć! Jakkolwiek nie byłoby to załatwieniem, byłoby przynajmniej pocieszeniem. Tymczasem stracił nasz przemysł pole zbytu; trzy miliony kilogramów stałego zapotrzebowania straciliśmy bezpowrotnia, a koszta urządzenia w fabrykach wyrzucono niepotrzebnie, gdyż, gdyby nawet po latach nadeszło załatwienie naszego podania, jest wielkiem pytaniem, czy możnaby jeszcze podjąć się fabrykacyi.

Jeżeli już jesteśmy przy spirytusie, pozwólcie Panowie, że przy tym temacie krótki czas jeszcze pozostanę, nie jako „spirytuśnik“ — ci Panowie niebawem przyjdą do głosu — lecz jako fabrykant środków denaturacyjnych.

Do denaturacyi spirytusu służy także wyskok drzewny. Od dwóch lat już zauważyli austryaccy producenci tego artykułu, że jakkolwiek według wykazów ilość denaturowanego spirytusu wzrosła, zapotrzebowanie wyskoku drzewnego się zmniejszyło, a od roku zupełnie ustało. Zaczęto śledzić za tem zjawiskiem i stwierdzono, że Węgry dostarczają ten artykuł po bajecznie niskich cenach i cały zbyt skoncetrowały u siebie. Ceny są tak niskie, że nie dosięgają kosztów produkcyi wyskoku drzewnego; sprowadzono przeto próbkę tego towuru i przekonano się, że ten wyskok drzewny wcale wyskokiem drzewnym nie jest, lecz zupełnie innym produktem. Ze strony węgierskiej wynaleziono lukę w przepisie o próbowaniu wyskoku drzewnego do denaturacyi i wyzyskano ją sprytnie, aby zalać targ małowartościowym produktem odpadkowym, który odpowiednio złożony zupełnie odpowiada wymogom przepisów i litery ustawy, lecz wcale nie jest tem, o czem myślał ustawodawca. I o tem wniesiono do Wys. ministeryum skarbu przedstawienie z prośbą o opiekę wraz z podaniem sposobu, w jaki możnaby niewłaściwemu postępowaniu węgierskich fabrykantów zapobiedz. W tym wypadku nadeszła decyzya bardzo szybko — już po 6 ciu tygodniach. Jest ona bardzo krótka: Wysokie ministeryum **nie** uważa się być spowodowane itd. itd. To jest, moi Panowie, opieka jaką otrzymuje u nas uczciwa praca!“

Na specyalnem posiedzeniu dla przemysłu piwowarskiego i gorzelniczego złożył prof. **Karol Kruis** jako referent towarzystwa dla przemysłu spirytusowego imieniem przedsiębiorców rolniczych gorzelń w Czechach następujące pisemne oświadczenie:

Znaczne podwyższenie podatku, którym spirytus obłożono w r. 1888 spowodowało znaczne obniżenie się konsumcyi, co dla gorzelń rolniczych znaczyło tyle, co zredukowanie produkcyi; nie tylko, że nie okazało się zapotrzebowanie na spirytus nadkontyngentowy, lecz nawet kontyngentowy spirytus musiał doznać obniżki cen, która rolnicze gorzelnictwo sprowadziła prawie do ruiny. Pomimo to jest w liczbach rozdziału kontyngentu wyrażone minimum, jakiego pędzący gorzelnię rolnik dla swej uprawy kartofli nieodzownie wymaga, jeżeli gospodarowanie na jego ubogiej glebie ma się wogóle opłacać.

Obniżka konsumcyi wyraża się nie tyle w ilości zużywanej wódki, co w zmniejszeniu się zawartości alkoholu gdyż dawniej sprzedawano często wódkę o 22—25% po tej cenie, po jakiej dziś sprzedają wódkę, zawierającą 12—16% alkoholu.

Gdyby jednakowoż znowu tak znaczne podwyższenie podatku miało nastąpić, musiałoby ono pociągnąć za sobą dalsze obniżenie się konsumcyi, gdyż u nas jest głównym odbiorcą niezamożny robotnik, który swoich dochodów pomnożyć nie może.

Wskutek tego nastąpi takie obniżenie cen na spirytus kontyngentowy, że spowoduje ciężkie uszkodzenie rolnictwa najuboższych części kraju, których jedynym ratunkiem jest uprawa kartofli. Byłoby przeto do życzenia, aby — jeżeli o zaniechaniu podwyższenia podatku nie może być mowy — to znaczne podwyższenie podatku o 15 złr. na hektolitrze zostało rozdzielone na szereg kilku lat, w celu wstrzymania obniżenia się konsumcyi.

Rolnicze gorzelnictwo cierpi znacznie wskutek konkurencyi wielkiego przemysłu, zwłaszcza wielkich fabryk spirytusu melasowego, których warunki produkcyi są bez porównania znacznie korzystniejsze.

Tani produkt surowy — melasę — mogą te fabryki nabyć w każdej ilości, a że one wskutek możliwości przechowywania melasy przez czas nieograniczony mogą przeróbkę tego materyału przedsiębrać w najkorzystniejszym czasie a wyprodukowany alkohol w najkorzystniejszej chwili rzucić na targi, przytem mają handel, rafinacyę i eksport przeważnie we własnych rękach, opanowują oni targ, w ten sposób, że ochrona, jaką daje ustawa gorzelniom rolniczym zupełnie nie wystarcza, aby je uczynić zdolnemi do konkurencyi z gorzelniami melasowemi.

Pędzący gorzelnię rolnik nietylko że musi się ograniczyć na pewien kartoflami zasadzić się mający obszar, nie wie on przytem, na jaką ilość kartofli w jesieni liczyć może. Jeżeli zbiór wypadnie lichy, jak to, niestety, w Czechach od trzech lat się dzieje, to własny produkt surowy nie wystarcza, rolnik musi wtedy sięgać po drogi materyał obcy, z którego przeróbki żadnych nie odnosi korzyści; pomimo to musi on go przerabiać i to nieraz ze stratą, aby swoje gospodarstwo utrzymać i ujść niebezpieczeństwa, że przy następnym rozdziale kontyngentu tenże zostanie mu dotkliwie zredukowany. Nawet wtedy, gdy mu dozwolą część kartofli zastąpić melasą, jest jego położenie w porównaniu z melasę przerabiającym fabrykantem znacznie mniej korzystne, gdyż on nigdy nie potrafi otrzymać melasy po tak niskiej cenie, po jakiej ją otrzymują skartelowani wielcy przemysłowcy; przytem pogarsza się wskutek dodatku melasy jakość brahy, używanej do wykarmu bydła i tak użyteczność jej staje się problematyczna, podczas gdy w fabrykach, przerabiających wyłącznie melasę właśnie wywary wskutek wielkiej zawartości cennych soli potasowych znacznie podnoszą rentowność produkcyi. Przytem może rolnik tylko pewną ilość alkoholu dziennie wyrobić, wskutek czego jest on w przeciwieństwie do fabrykanta w rozdziale swej produkcyi alkoholu, a więc i w sprzedaży swego produktu przywiązany do pewnych, ograniczonych okresów czasu.

W sprzyjających latach, w których rolnik pędzący gorzelnię, zbierze większą ilość kartofli, aniżeli do wyrobienia swego kontyngentu potrzebuje, jest mierne spieniężenie kartofli, przeznaczonej do wyrobu kontyngentu zapewnione, atoli nadwyżka zbioru, która przy innych produktach rolniczych ma pokrywać ubytek lat nieurodzajnych, staje się dla niego prawie bezwartościowa, gdyż przy obecnie obowiązujących przepisach nie może rolnik myśleć o produkcyi ekskontyngentu wskutek konkurencyi z fabrykantem; w takich razach może on przerabiając kartofle w gorzelni otrzymać za nie zaledwie 50 – 60 cnt. za 100 kg., jak to na bardzo licznych przykładach ostat nich lat można udowodnić cyfrowo i jak to już z tego jest widoczne, że cena spirytusu nadkontyngentowego spadła na 9 i poniżej 9 złr., a i w bonifikacyi istnieje różnica 2 zł. na hektolitrze, spirytus ekskontyngentowy zatem często tylko po 60% swej wartości może być spieniężony. Że tak jest, jak powiedziałem, udowadniają urzędowe liczby, które przedstawiają stosunki ubiegłej kampanii 1896/97 w Czechach. Liczby te pozwolę sobie przytoczyć:

W kampanii od 1 września 1896 do 31 sierpnia 1897 wyprodukowano w fabrykach spirytusu melasowego w Czechach 94,956 hl. kontyngentowego i 178,949 hl. niekontyngentowego alkoholu, podczas gdy dawne i nowo powstałe gorzelnie rolnicze Czech w tej samej kampanii wyprodukowały razem 113,235 hl. kontyngentowego, a tylko 302 hl. nadkontyngentowego alkoholu. Gdy jednakowoż już w poprzedniej kampanii przydzielono definitywnie rolniczym gorzelniom Czech 123,364 hl. kontyngentu, widoczne jest z tego, że rolnicze gorzelnie Czech znaczną część nawet swego definitywnego kontyngentu nie wyrabiają, że przeto o wyrabianiu nadkontyngentu i mowy być nie może. Liczby te dosadnie ilustrują trudne i smutne stosunki rolniczych gorzelń w Czechach i ich zdolność do współzawodnictwa z wielkim przemysłem. Pomimo uznawanej konieczności pędzenia gorzelni dla utrzymania odnośnych gospodarstw rolniczych, musieli właściciele tych gorzelń 17,883 hl. z przyznanego im kontyngentu w ilości 123,364 hl. t. j. przeszło 14% jako niewyrobiony oddać do dyspozycyi, gdyż wyrób tych ilości byłby połączony z zanadto wielkiemi ofiarami, aby powyżej przytoczone względy co do potrzeb rolnictwa i niebezpieczeństwa utraty pewnej części kontyngentu przy następnym peryodzie rozdziału mogły te ofiary zrównoważyć.

Znaczenie właśnie przytoczonych ciężkich strat uwydatni się jeszcze bardziej, jeżeli się uwzględni absolutną konieczność pędzenia gorzelni dla niektórych gospodarstw, co z tego jest widoczne, że mimo przykrego położenia gorzelnictwa, i pomimo niebezpieczeństwa, że będą musiały w pierwszych latach pędzić znaczne ilości nadkontyngentu, powstało w Czechach od roku 1894 19 nowych gorzelń, które w kampanii 1896/97 wyrobiły 8144 hl. kontyngentu a na które też zapewne przypada 302 hl. wyprodukowanego w tej kampanii nadkontyngentu.

Z tego, co wyżej powiedziano, jest widoczne, że dotychczasowe poparcie ustawowe, mające chronić gorzelnie rolnicze przed konkurencyą fabryk, jest zupełnie niewystarczające i że przy oczekiwanych zmianach ustawy muszą być przedsięwzięte w tym kierunku dalsze kroki celem utrzymania rolnictwa wie-

kiej części Czech. — Właściciele rolniczych gorzelń w Czechach uważają następujące postanowienia jako niezbędne dla uzdrowienia położenia gorzelnictwa:

1. Rolniczym gorzelniom przyznana bonifikacya powinna być podwyższona

2. Bonifikacya za wyprodukowany spirytus nadkontyngentowy powinna być równą bonifikacyi za spirytus kontyngentowy.

3. Denaturacyę powinno się ułatwić gorzelniom rolniczym, a to tym sposobem, ażeby one nie potrzebowały płacić ustawowo przepisaną (§. 6 ustawy z 20 czerwca 1888) należytość kontrolną, a natomiast aby im dozwolono denaturować spirytus tylko podczas miesięcznego obrachunku, kiedy organy skarbowe przebywają w gorzelni. Oprócz tego pewinno się im dozwolić na denaturacyę mniejszej ilości spirytusu aniżeli 5 hl.

4. W razie nieurodzaju powinny gorzelnie rolnicze mieć prawo niewyrobioną w danej kampanii część definitywnego kontyngentu wyrobić w roku następnym.

5. Ponieważ w ubiegłym peryodzie kontyngentowym było w Czechach 3 lat nieurodzaju kartofli, nie należy brać wyrobu ubiegłego peryodu jako podstawy do wymiaru kontyngentu dla następnego okresu czasu.

6. Należy zobowiązać także właścicieli gorzelń przemysłowych do opodatkowania przyznanego im kontyngentu w tym samym peryodzie, jak to muszą czynić gorzelnie rolnicze.

7, Ograniczenie kampanii gorzelń rolniczych na okres ośmiu miesięcy powinno być zniesione. (Dok. nast.)

***O rozdziale kontyngentu na przyszłą kampanię.** Rozeszła się niedawno po naszym kraju niczem nieuzasadniona pogłoska o tem, że rozdział kontyngentu nastąpiłby od 1 stycznia 1899 r. na następne lata, a miarą przy tym rozdziele byłaby ta ilość spirytusu, jakąby gorzelnia wyprodukowała od 1 września 1898 do końca grudnia 1898 Następstwem tych wieści, które przyjęły się w lot, jest to, że każdy z właścicieli gorzelń przeprowadza naprawy w swej gorzelni n a g w a ł t, nie mając przytem względu na koszta, byle módz prędko puścić w ruch gorzelnię.

Postępowanie to jest niewłaściwe, gdyż rekonstrukcye gorzelń, wykonane tak „na łeb na szyję“ nie mogą być tanie, a i jakość rekonstrukcyj pozostawi wiele do życzenia. Jest to postępowanie tembardziej niewłaściwe, że niczem nieuzasadnione; proste zastanowienie się bowiem nad ustawą gorzelnianą z r. 1888 i ustawą o rozdziale kontyngentu z r. 1891 mogą zreflektować i pouczyć, iż pegłoski nietylko że wyssane są z palca ale są niedorzeczne.

Ustawa gorzelniana z 20 czerwca 1888 r. trwa tak długo, jak długo nie zostanie z n i e s i o n a. Wszelkie więc paragrafy, odnoszące się li tylko do nas, w A u s t r y i, mają moc obowiązującą i nadal. W ustawie tej są jednak postanowienia, które wypływają z naszego stosunku do Węgier, a te postanowienia mają moc, obowiązującą Węgrów do końca sierpnia b. r. Gdy nie było widoków, aby się dało rychło załatwić przedłożenia ugodowego, Węgrzy uchwalili d l a s i e b i e, że ustawa gorzelniana o b o w ą z u j e i c h nadal (na razie do końca 1898), pozostała jednakowoż jeszcze niepewność co do tego, wiele każda z obu połów monarchii ma wypędzać nadal kontyngentu. Wtedy zostało u nas dnia 15 lipca 1898 ogłoszone rozporządzenie na podstawio §. 14 austryackiej konstytucyi, które normuje rozdział kontyegentu pomiędzy obie połowy monarchii. Rozporządzeniem tem mianowicie z a p e w n i o n o dalsze trwanie tego rozdziału, jaki został wprowadzony w r. 1888 na podstawie §. 3. ustawy z 20 czerwca. Ustawa przeto istnieje tak u nas jak i w Węgrzech nadal. Co do rozdziału kontyngentu pomiędzy pojedyncze gorzelnie ma każda z obydwu połów monarchii osobną ustawę. Nasza ustawa wydana została 4 sierpnia 1891 i dotychczas nie jest zniesiona ani zmieniona. Rozdział przeto kontyngentu na dalszy peryod odbędzie się na podstawie dotychczasowej ustawy i tamże ustanowionych norm. Kontyngent będzie według tego przydzielany na kampanie, a więc od 1 września jednego roku do końca sierpnia następnego, a miarą do rozdziału będzie przeciętna z produkcyj czterech ubiegłych lat.

Władze pracują obecnie, według naszych informacyj, nad wygotowaniem odnośnych wykazów i niewątpliwie w ciągu września albo jeszcze wcześniej zostanie kontyngent przydzielony tym gorzelniom, które o wymiar jego wczas (według §. 9. ustawy z 4 sierpnia 1891 na cztery tygodnie przed rozpoczęciem nowego okresu podziału) podanie wniosły.

Rozmaitości.

***Wyrób drożdży bez ubocznego wyrobu spirytusu.** Niejaki p. H a t s c h e k reklamuje przez siebie podany sposób wyrobu drożdży bez ubocznego wyrobu spirytusu. Drożdże wyrabia on z kiełków słodowych (odpadki w fabrykach słodu) i kukurudzy jako najtańszych materyałów, mogących służyć do tego celu, z dodatkiem małej ilości słodu jęczmiennego Materyały te bierze on w następującym stosunku: 50% kiełków, 40% kukurudzy i 10% jęczmienia w postaci słodu. Sposób H a t s c h e k a ma już być zaprowadzony na większą skalę w Anglii, a drożdże mają się odznaczać wyśmienitą jakością.

Skład niektórych napojow wyskokowych badał M. Mansfeld (Z. österr. Apotheker) a rezultaty swych analiz zestawił w następującej tablicy:

	koniak					śliwowica			wódka z jabłek	jałowcówka	
	Fine Champagne Ruyer Guillet & Cie	fabryka koniaku Prag Karolinenthal	Quarnero Brandy J. Pfau & Cie	Boulestin & Cie 1 *****	Boulestin & Cie 2 V.O.	węgierska 1	węgierska 2	ze skonfiskowanych owoców		Borowiczka	z Salzburga
Alkoholu (proc. obj.) . .	52,34	62,39	45,39	49,22	48,69	50,06	52,44	46,4	54,75	42,51	42,69
ekstraktu (gr.)	1,398	0,012	3,5824	0,3664	0,2462	0,0538	0,0088	0,0092	0,0 82	0,049	0,0152
wolnych kwasów . . .	0,0552	0,108	0,0624	0,0192	0,0216	0,0528	0,0288	0,0624	0,1584	0,0048	0,0696
aldehydu	0,0121	0,0001	0,0094	0,0051	0,0053	0,0038	0,0076	0,0121	0,0195	0,0070	0,0178
furfurolu	0,0012	ślady	0,0007	0,0002	0,0002	0,0006	0,0013	0.0012	0,0017	0,0005	0,0017
wyższych alkoholów . .	0,1039	0,427	0,2908	0,0676	0,0512	0,0153	0,0804	0,0660	0,4408	0,0965	0,2419
estrów	0,0449	0,1828	0,1474	0‘0196	0,0181	0,0617	0,1105	0,2078	0,7848	0,0454	0,1515
stosunek wyższych alkoholów do estrów . . .	2·3	2·33	1·97	3 5	2·8	0·25	0·72	0·27	0·74	2·1	1·6

***Spirytus jako świetliwo.** Na tegorocznej wystawie rolniczej w Dreźnie wzbudza wielkie zainteresowanie widzów wystawa towarzystwa komandytowego Hempel et Co. Berlin W., które wystawiło całą kolekcyę najrozmaitszych lamp, w których świetliwem jest spirytus o 85° Tr. z domieszką płynu, nadającego płomieniowi spirytusowemu siłę świetlną.

Firma Hempel et. Co. sprzedaje płyn ten, któremu dała nazwę „essencyi spirytusu świetlnego“ (Leuchtspiritusessenz) po niskich cenach, tak że według jej mniemania spirytus będzie mógł współzawodniczyć z takim świetliwem jak nafta.

***Przemysł koniakowy na Węgrzech.** Pester Lloyd, półurzędowy dziennik budapeszteński wzywa w Nr. 162 do większego rozwijania przemysłu koniakowego na Węgrzech. Przy tej sposobności przytacza ten dziennik co do produkcyi koniaku francuskiego fakt, że z departamentu Charente, we Francyi wywieziono w ciągu ostatnich ośmiu lat o 344,021 hl. więcej koniaku, aniżeli rzeczywiście wyprodukowano, nie licząc konsumcyi we Francyi samej.

Drobne ogłoszenia.

Za ogłoszenia w tej rubryce płaci się 2 ct. za wyraz).